



@usmef\_mexico

@carnesramos



**Aplaudimos los  
nuevos comienzos y  
agradecemos las  
experiencias vividas**



Distribuidor en  
Zona Norte México:  
**Distribuidora Pilsen.**

☎ 81 20 019 858

✉ contacto@pilsen.com.mx

**Pídelos en tu restaurante - bar - cantina favorito**

Para leer nuestro blog, comprar productos y obtener recetas de cocteles, visita:

🌐 [zunte.com.mx](http://zunte.com.mx)

📷 @mezcalzunte

📌 Zunte Premium Mezcal





#REGALAKRISPY

Comparte la *alegria*  
regalando **Krispy Kreme**



PIDE POR WHATSAPP





## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Bob Zamudio**  
@zamudiophoto  
TALENTO EN PORTADA  
**Carnes Ramos**  
@carnesramos  
@usmf\_mexico  
IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

11

### #foodculturemty

Novedades, Productores, De moda, Desayunos, Munch, Valor por tu dinero, De dieta, Pal'Postre, Snack, Internacional y Producto local.

45

### En portada

Especial: Antojo & Sabor

63

### Bebidas

Cerveza, Café, Vino y Mixología

73

### Perfiles

Emprendedoras, Cocinero / Creador de contenido y Barista

## Directorio

FUNDADOR

**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES

**Juan Carlos López**

GERENTE COMERCIAL

**Eduardo Pinto**

CUENTAS ESPECIALES

**Viridiana González**

VENTAS Y MARKETING

**Abisai López**  
**Aleyda Balderas**  
**Andrés Araiza**  
**Diana Salazar**  
**Marcela Hernández**  
**Gerardo Puentes**

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN

**Alehkz Alanís**

FOTOGRAFÍA

**Mikel Rendón**  
**Israel Alborno**

DISEÑO

**Beatriz E. Soto**  
**Patricio P. Cantú**

WEB MASTER

**Patricio P. Cantú**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

**Dan García**

ADMINISTRACIÓN

**Joana López**

RECURSOS HUMANOS

**Claudia Soto**

DISTRIBUCIÓN

**Carlos Gómez**

**Antonio Rodríguez**

CONTACTO

contacto@residente.mx

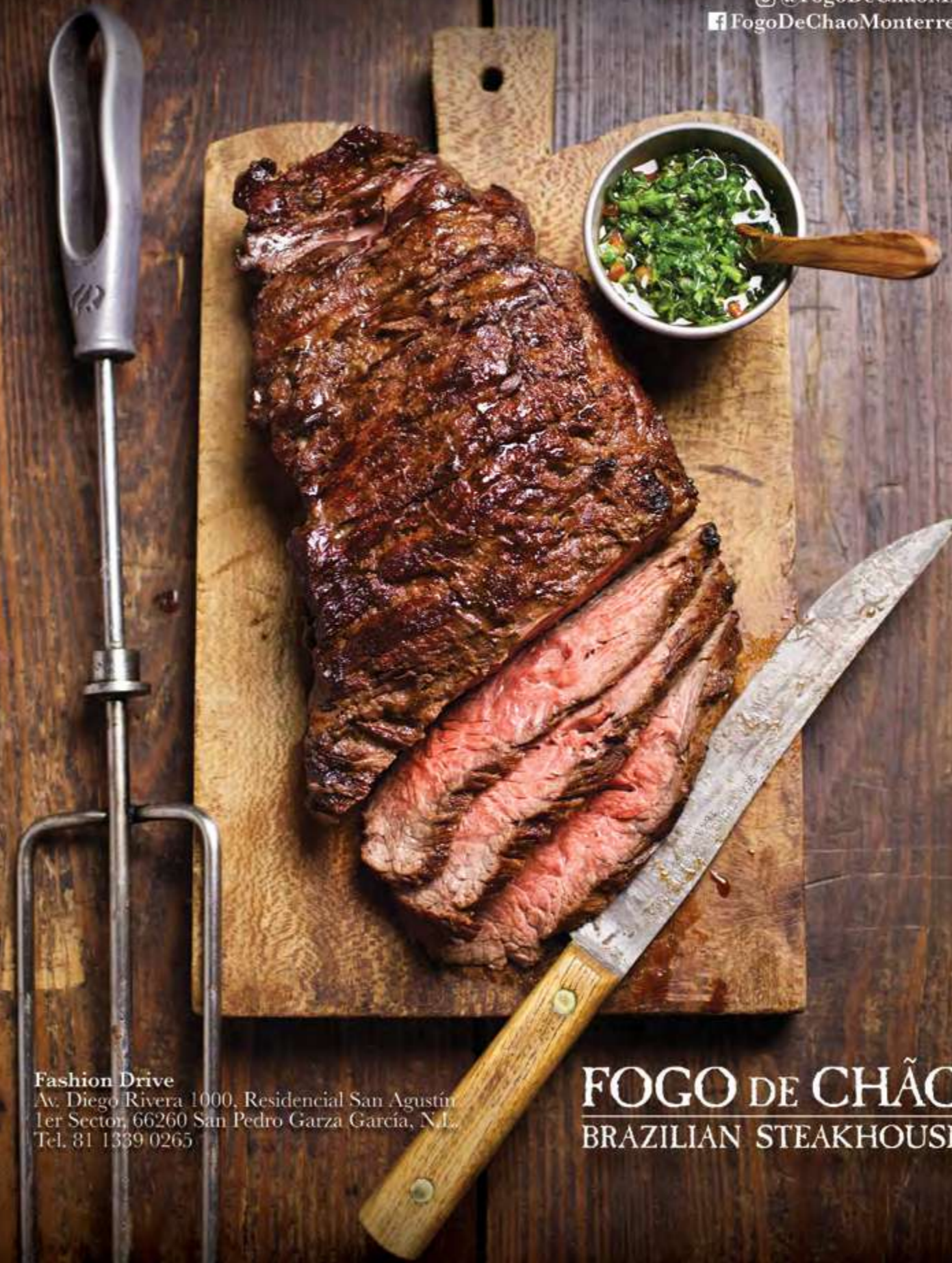
+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 87, NOV - DIC 2022) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.



Fashion Drive  
Av. Diego Rivera 1000, Residencial San Agustín  
1er Sector, 66260 San Pedro Garza García, N.L.  
Tel. 81 1339 0265

**FOGO DE CHÃO**  
BRAZILIAN STEAKHOUSE

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta

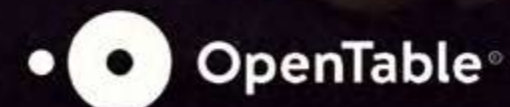


En carretera



# LOS HIDALGOS

PARRILLA MEXICANA



*TOMAHAWK*



LA CATARINA.  
RESTAURANTE, ARTES MEXICANAS Y TIGUILLERÍA

CELEBRA CON  
NOSOTROS TUS  
POSADAS

f lacatarinamty / lacatarinarestante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L.  
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

11

Novedades  
Productores  
De moda  
Desayunos  
Munch  
Valor por tu dinero  
De dieta  
Pa' Postre  
Snack  
Internacional  
Producto local

#foodculturemty

**NEW**

Novedades

# Roland coffee bar

Patricio Persona  
Wada Hernández

Roland Coffee Bar es un 'listening coffee-bar' situado en el corazón de Barrio Antiguo, que se caracteriza por su calidad en servicio y curaduría musical, haciéndolo un espacio único que impulsa la pasión y exploración musical en sus distintos formatos.

Ofrece una variedad selecta de barismo, coctelería y alimentos estilo 'comfort food' que invitan a la sobremesa. Gracias a su atmósfera envolvente se logra crear un ambiente formidable, clásico y con mucho estilo.

[@rolandcoffeebar](#)

# SONORA<sup>®</sup> PRIME

ENJOY THE PRIME LIFE



[f](#) [@](#)SONORAPRIME // [SONORAPRIME.COM.MX](#) // [@SONORAGRILLGROUP](#)



Productores

# Urban fungi lovers

Catalina Hadjopoulos  
Néstor A. Leal

## ¿Cómo surge Urban Fungilovers?

De una pasión por los hongos, por el mundo fungi y todo lo que representan. Por reciclar todo lo que viene de la tierra y regresa a ella. Amamos todo eso.

## ¿Dónde estudiaron o de quién aprendieron?

De mucha gente dedicada y comprometida al mundo de los hongos, personas que trabajan y se apoyan unos con otros. De todos los libros de Paul Stamets, nuestro primer curso fue con Rafael Serrano, y nuestra mentoría fue con Eric Myers quien tiene una granja en Kansas, EEUU.

## ¿Cuánto tiempo llevan en este emprendimiento?

En abril del 2022 hicimos nuestro sueño realidad pero comenzamos a planearlo dos años atrás y se atravesó la pandemia.

## ¿Cómo ven el presente de los hongos en la gastronomía en restaurantes?

Los restaurantes regionales cada vez piden más cantidad y más variedades, están encantados de poder encontrar nuestro producto localmente. Creemos que la cultura de los hongos y su mayor inclusión en la alimentación de los mexicanos.

@urbanfungilovers



RETO  
GRILL



VER  
MENÚ

SERVICIO DE  
**CATERING**  
NORESTENSE

☎ 81 8287 8022

📍 retogrill 📱 Reto Grill



De moda


# El lugar de Max

Un espacio lleno de tradición y sabor que te espera para que te deleites con sus platillos. Con un horario de 7:30 am a 23:00 hrs te esperan en sus 5 sucursales: Azteca, Miguel Alemán, Concordia, Puentes y Áuriga. Ven y pasa un momento en familia y disfruta de la variedad de platillos que tienen para ti.

@lugardemax1987

Queremos contarte nuestra historia

 El lugar de Max

 @lugardemax1987

 max\_torres91



Cocinando con amor desde 1987

Suc. Azteca | Suc. Miguel Alemán | Suc. Concordia | Suc. Áuriga | Suc. Las Puentes



Desayunos

# Montecoyote

Croque Monsieur  
Avo Toast  
Berry Bowl  
Jugo de Naranja  
Latte

@montecoyote

# DOLCE BISQUET



Conoce más de nosotros en:  
[www.dolcebisquet.com](http://www.dolcebisquet.com)



Sucursales:

**Paralelo Obispado**  
Belisario Domínguez  
2725, Col Obispado  
Tel. 81 1360 56 55

**Vía Cordillera**  
Av. Alfonso reyes No 11,  
Vía Cordillera  
Tel. 81 1103 56 75

**Plaza Lúa**  
Río Missouri 600,  
Santa Engracia  
Tel. 81 8378 12 43



Desayunos

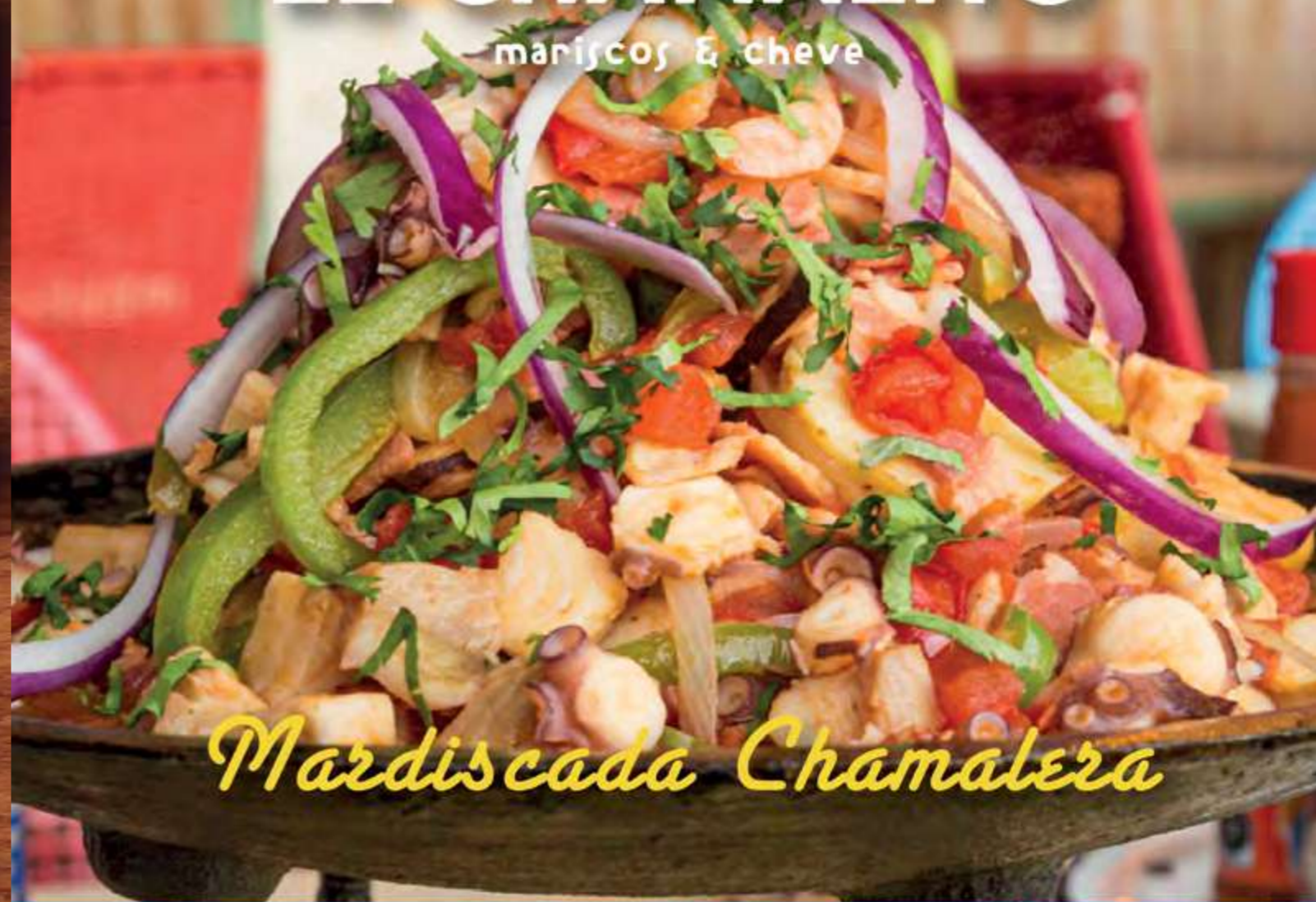
# Botero Rest-Bar

Picadita DF  
Chilaquiles verdes con pollo  
French toast

@botero\_sur

# EL CHAMALITO

mariscos & cheve



*Mardiscada Chamalera*

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504,  
Col. Vista Hermosa.

(81) 2315 0500 y 2557 0785

MICRÓPOLIS

Ave. Eugenio Garza  
Sada 3820.

(81) 1360 4725 y 1360 4985

VÍA PUERTA DE HIERRO

Ave. Paseo de Leones 9002,  
Col. Puerta de Hierro.

(81) 1357 4689 y 1357 4690



¡Recomendado este QR!

MUNCH

Munch

# Tacos Bribón

Charola mixta  
Orden de carne asada con queso  
Orden de tacos al pastor  
Frijoles Charros bribones  
Papitas bribonas

@tacosbribon



**MIA ITALIA**  
Cucina all Forno di Legna



GARZA SADA  
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA  
T. 81 2710 7214

SANTIAGO  
MORELOS 104, SANTIAGO N.L.  
T. 81 2451 4519

Facebook icon @MIAITALIAMX  
Instagram icon @MIA.ITALIA  
Phone icon 8124034323



Valor por tu dinero

# La Divina Restorán-Cantina

Enmoladas	\$160
Ate con queso	\$90
Quedó fundido con chorizo	\$150

@ladivinamty



nuevefuegos



**Nueve Fuegos**  
 Trébol Park  
 Lázaro Cárdenas 2424 L19  
 San Pedro Garza García  
 Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
 f/9fuegos  
 @8123509131



LIGHT

De dieta

# Casa Gardenia

Protein Madness Bowl  
Chilaquiles Gardenia  
Super Greens Smoothie  
Banana-Oat Waffle  
Agua de Jamaica con Guayaba  
Café Americano

@casagardeniamx



f @verselmx

## Del Cultivo a tu cocina

App Store



Google play



Descarga nuestra App

COME SANAMENTE



**YUM**

Pa' postre

# La capirozada

- Cochinitos
- Conchas de vainilla y chocolate
- Pan de elote
- Muffin de chocoplátano
- Capingüino
- Brownie

@la.capirotada

Como todo en la vida, las mejores ocasiones se celebran en familia.

**NAPOLI TE DESEA UNA FELIZ NAVIDAD.**



realmente **ITALIANO**



ESCANEA ESTE CÓDIGO PARA PEDIR INFORMES O AL WHATSAPP 81 1018 7123



PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES NAVIDEÑOS Y SEPARA EL TUYO.

napolipizzapasta NapoliPizzaRestaurante napolipizza.com.mx



YUM

Snack

# Snow Bros & Snack Co

Helados: Rellerindo, sandía con hormiguitas, limón del abuelo, mazapán tampico

Crepa con nutella, plátano, fresa y nuez

Charola de tostitos

@snow\_bros\_and\_snack\_co



Hamburguesa de filete

Nuestro menú



EL LINGOTE RESTAURANTE

ELLingoteRestaurante.com

OpenTable | (81) 8126.1111



Internacional  
**Palestino  
Libanés**

Ensalada de Tabule  
Kebbe crudo  
Empanadas de carne  
Kebbe bola  
hojas de parra  
Jocoque

@palestino\_libanes

  
Palestino Libanés

*Demos juntos la bienvenida al*

★  
**2023**

MENÚ A 5 TIEMPOS | MUSICA EN VIVO CON  
BANDA REPÚBLICA | SHOW DE COMEDIA CON  
ALAN SALDAÑA | BARRA DE BEBIDAS  
NACIONALES | DESCORCHE SIN COSTO |  
BRINDIS CON LAS 12 UVAS.  
CONTAREMOS CON SERVICIO DE GUARDERÍA.

**\$1799**

RESERVACIONES 81 81 335 333

 palestino\_libanes  /PalestinoLibanes



Producto local

# Melisa Salinas Repostería

Una receta familiar que ha conquistado los corazones de los regios. Cierra con broche de oro tu comida con un exquisito Flan de elote, hecho con ingredientes de alta calidad. Encima una capa de caramelo, cajeta y nuez ¡Sin harina y sin gluten!

@melissasalinasreposteria






## CARNE SECA ARTESANAL

CARNE PREMIUM 100%  
PULPA NEGRA DE NOVILLO

Receta familiar, auténtica, del auténtico Patrón, que ha pasado de generación en generación. Salada y secada a la vieja usanza, con la dosis exacta de ingredientes y mucho amor de familia.



 /carnesecaelpatrongelnorte  
 /carnesecaelpatrongelnorte  
 elpatrongelnorte.com

para pedidos contáctanos a:  
 **81 3665 5444**

Galerie Des  
*Sens*  
CUISINE D'ART

# REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

Un espacio íntimo y relajado, inspirado en el Museo Louvre (Francia) donde la creatividad y la inspiración cobran vida en las manos de nuestro conocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y dedidamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



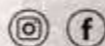
By Chef:  
John Bertrand



SENSIRA  
RESORT & SPA · RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

RESERVACIONES E INFORMES:  
52 (998) 868 5460 Ext. 3408 (Concierge)  
sensiraresorts.com



GalerieDesSens

# 37

Selección de  
platos en  
cuatro tiempos,  
los cuales al  
unirlos forman la  
comida soñada.

# The Dream Meal



OPERATED BY:  
*Arriva*  
Hospitality Group

A MEMBER OF  
  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

# Tostada de fideo seco

La ceniza botanero

Iniciamos con una deliciosa y crujiente tostada con fideo seco, trocitos de chicharrón, láminas de aguacate, cebolla morada finamente picada y queso fresco rallado. ¿Se te antojó verdad? Su sabor es increíble, ideal para iniciar nuestra comida de ensueño.



# Gnocchi quattro quesos

Cenacolo

Posteriormente un platillo con el que vas a deleitarte. Exquisito Gnocchi con una base de cuatro quesos: parmesano, mozzarella, gorgonzola y pecorino, un manjar en cada bocado y seguro se convierte en tu opción favorita.



# RibEye prime

## Los Fresnos

Como plato fuerte, 600 grs de Ribeye de la mejor calidad y sabor, papas sazonadas y espárragos. Un guacamolito, una buena salsa, tortillas y ¡pa' dentro! Un plus si la acompañas con una bebida de la casa, sus deliciosos jarritos o tu cerveza favorita.



# Cre moso cheesecake de higos

## Galindo's

Cerramos con un cheesecake que fusiona sabores que te harán probar más de una rebanada. Enamora a tu paladar con una mezcla de queso fresco con base de galleta crujiente con sabor vainilla, una capa de betún de queso crema, trozos de pistache salado, uva, higo y frutos rojos. ¡Una delicia!





**RAMOS** CARNES

# NUESTRAS CENAS NAVIDEÑAS llenen de sabor tus fiestas



**PIERNA DE CERDO  
RELLENA** Horneada



**LOMO DE CERDO**  
Horneado

UNA DELICIOSA  
TRADICIÓN



VISÍTANOS EN CUALQUIERA  
DE NUESTRAS SUCURSALES.

  @carnesramos  carnesramosmx  
 [carnesramos.com.mx](http://carnesramos.com.mx)

El producto se entrega frío, rebanado y listo para calentar. Las cenas deben pedirse con 2 días de anticipación. El 24 y 31 de diciembre no se entregan cenas. Pedidos disponibles hasta el 28 de diciembre de 2022.



“Con 20 sucursales en todo Nuevo León, esta cerca de ti, con todo lo necesario para tu cena navideña.”

Reportaje



@usmef\_mexico

@carnesramos



# Calidad que ha hecho tradición en Nuevo León

Si hablamos de gastronomía popular en Nuevo León, lo primero que viene a la mente es carnita asada, pero ¿sí hablamos de chicharrón? ¡Los de La Ramos! Y es que son parte de la tradición y de lo que nos representa como regios y ¿cómo no? si con solo leerlo, ya se les antojó.

Todo inicia en 1968 en el centro de Monterrey, justo en la esquina de Platón Sánchez y con el tiempo se expandieron, abriendo más sucursales, incluso su crecimiento fue lo que los impulsó a la apertura de su propia empacadora y con esto importar carne de cerdo, trayéndola desde Estados Unidos hasta nuestra ciudad para cumplir con la alta demanda y los estándares de calidad y así continuar en el gusto de sus clientes. Esto provocó que La Ramos lograra aliarse con U.S. Meat Export Federation, quienes aportan

su experiencia cárnica para que el producto final tenga la calidad que ofrecen Carnes Ramos.

**Al día de hoy importan la impresionante cantidad de 1000 kilos por hora en proteína de cerdo... ¿Impresionante, no?**

Además de este crecimiento, La Ramos ofrece una experiencia completa, por ello, puedes tener la confianza de que aquí encuentras todo para tu carnita asada y para cualquier reunión o evento especial. También puedes visitar su área “Sazón Ramos” donde ofrecen excelentes guisos ya preparados, así como productos en “pouch” listos para degustar donde quieras, como el delicioso chicharrón en salsa verde y el inigualable trompo. ¡Te van a encantar!

Para estas fechas decembrinas, también podrás adquirir la tradicional pierna rellena y otras opciones para tu cena navideña, ya sea para que tú mismo las prepares y puedas hornear al gusto o puedes llevarlas ya horneadas y listas para disfrutar.

Actualmente a La Ramos, la vemos “hasta en la sopa”, ya que con las colaboraciones de su famoso chicharrón, los chefs locales han experimentado en su menú, destacando que dicho platillo tiene “Chicharrón de la Ramos”, lo que prácticamente los llevó a desarrollar su área de “foodservice” para lograr atender la demanda de distintos restaurantes en la ciudad.

Busca cortes y paquetes disponibles en [www.carnesramos.com.mx](http://www.carnesramos.com.mx)



# El Fara

Taquiza de ribeye  
Cabrito con gaoneras  
de ribeye  
Guacamole

@elfaramty

f EL FARITA BOTANERO    i EL FARITA BOTANERO

f EL FARIA    i EL FARA MTY



# Celebra tu Posada con Nosotros



RESERVACIONES - 81.2597.6711  
PLAZA SIENNA, AV. FUNDADORES NO. 955, VALLE ORIENTE  
MONTERREY, N.L, 64750

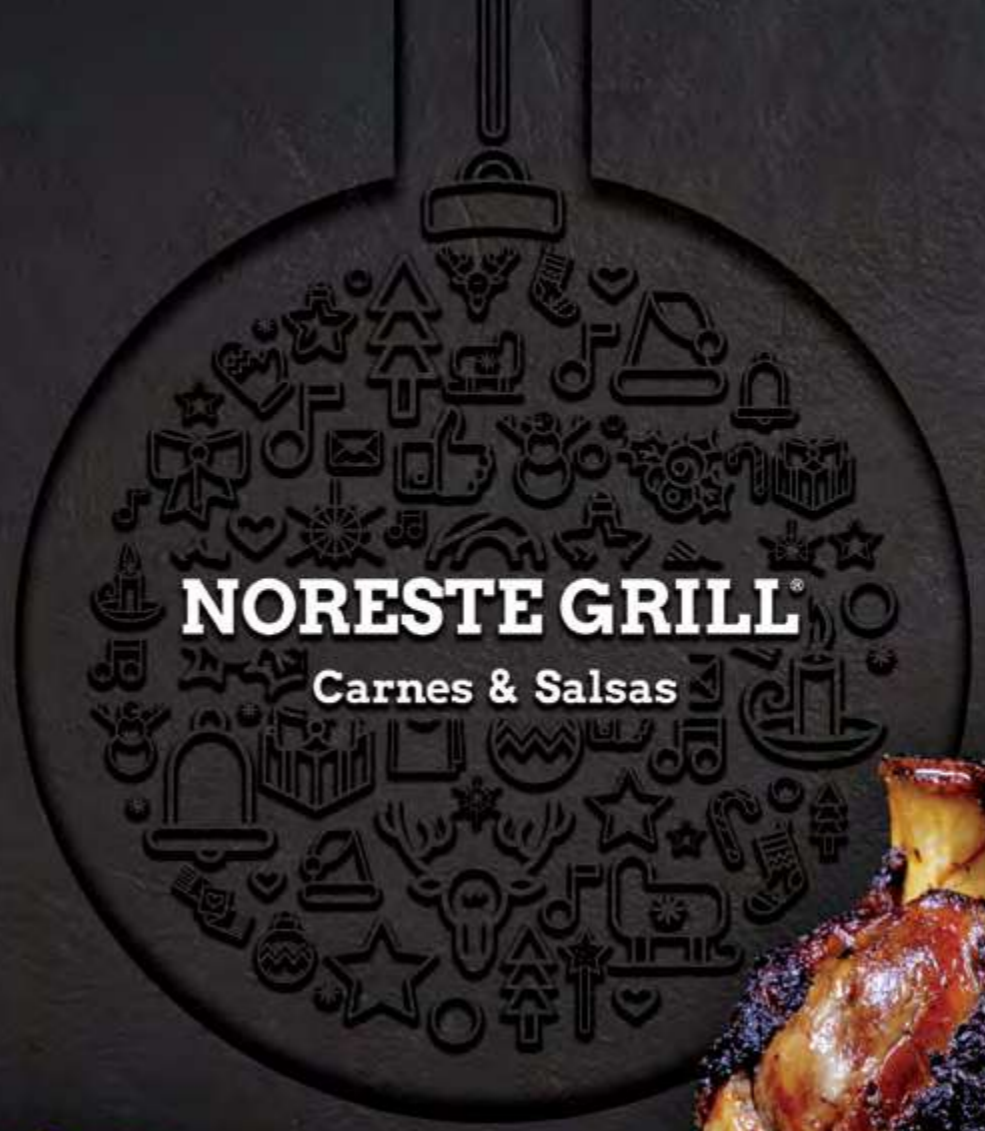
RESERVACIONES - 81.2721.3051  
AV. EUGENIO G. SADA NO.400 SUR, COL. ALTAVISTA  
64840, MONTERREY, N.L.



# Tacos Atarantados

Cachetada ramos  
Gorda atarantada  
Bistec encbollado

@tacosatarantados



# NORESTE GRILL

Carnes & Salsas



Picaña



Chamorro marinado  
en cerveza



MTY SUR

4REAL



# Sabor a Oaxaca

Tacos de cochinita  
Empanadas de pollo  
en mole quesillo con  
chapulines y pollo en  
chipotle  
Picaditas de cecina,  
tasajo, carne enchilada  
y chorizo

@tsujmi\_oaxaca

# SABOR A OAXACA



f SABOR A OAXACA

@TSUJIMI\_OAXACA

PADRE MIER #663,  
CENTRO, SEMILLERO LA PURISIMA  
LOCAL 101B, MONTERREY, N.L. 64000



STA

4REAL



# Pico Norte

Tacos veganos con tortilla de nixtamal azul  
Enchiladas suiza  
Tacos de brisket

@piconorte\_1821

# LOS LEGENDARIOS

## CARNES AL CARBÓN



Ordena desde



# LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!

los\_legendariosrestauran  
@los\_legendariosmt  
loslegendarios.mx

Rangel Frías

81 8373 2232

81 3085.9636

LosLegendariosmt

Rómulo Garza

81 2211 7404

81 2211.7404

LosLegendariosRomuloGarza

Universidad

81 2473 6735

81 1695.8554

LosLegendariosUniversidad

Paseo de los Leones

81 8381 3775

81 3574.7482

LosLegendariosPaseo deLosLeones

Fleteros

81 2318 0444

81 1680.7304

LosLegendariosfleteros

MTY  
SUR

YUM

4REAL

# La Gertrudis

Tacos cantineros  
Taco de gaonera de bisteque  
de top sirloin  
Taco de pastor negro  
Taco de rib eye al carbón  
Volcán de rib eye  
Volcán de chicharrón-  
carnita  
Cheesecake de churros

@lagertrudismx

# LA GERTRUDIS

*\* taqueria popular \**



Calle Ignacio Zaragoza Sur 428-B,  
Apodaca centro, Apodaca  
81 3563 6669

@lagertrudismx



# Me muero de hambre

Ensalada Siena  
Enchiladas Capulina  
Especial Estaquearde

@memuerodehambremx



54 ANIVERSARIO



Encuentra tu sucursal más cercana

- Benito Juárez
- Pablo Livas
- La Fuente
- Apodaca
- Satélite
- Vasconcelos
- Plaza Loreto
- Escobedo
- Sta. Catarina
- San Nicolás
- Cumbres
- Tauro
- Linda Vista
- Mitras
- Acapulco
- Madero
- Carretera Nacional

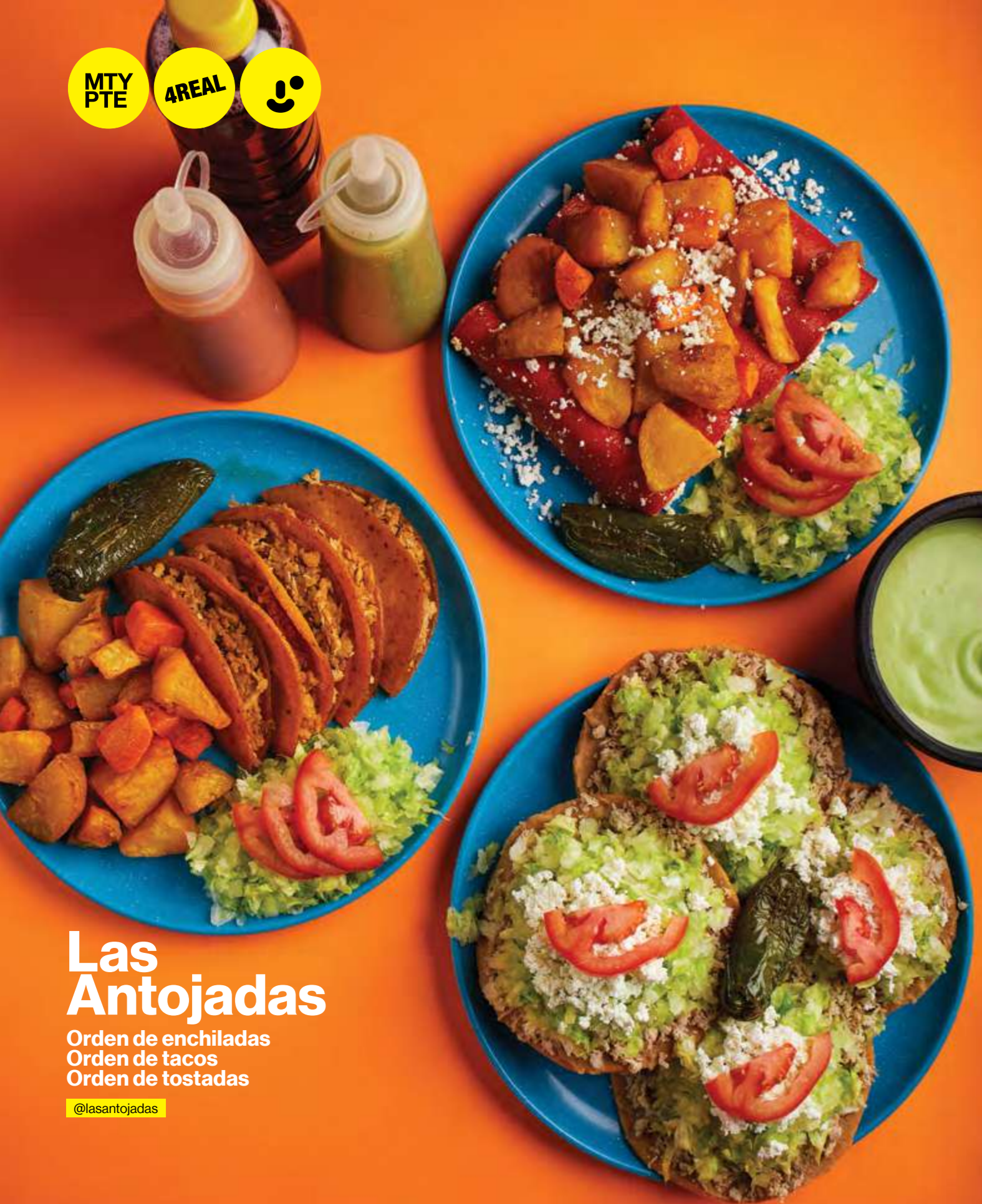
Ordena aquí

81.83.37.99.04  
81.83.67.14.52

Encuétranos en



Tacos Don Pancho Oficial  
tacosdonpancho.com.mx



# Las Antojadas

Orden de enchiladas  
Orden de tacos  
Orden de tostadas

@lasantojadas



## ¡Disfruta la gastronomía regional norestense!



[@merenderotino1957](#)

[www.merenderotino.mx](http://www.merenderotino.mx)

📍 SANTIAGO 📍 CUMBRES 📍 CONTRY 📍 COLA DE CABALLO PISTA SRT



# Los toreados del álamo

Chilaquiles "De el lechón"  
Caldo de res

@lostoreadosdelalamo

DESAYUNOS, ALMUERZOS,  
COMIDAS Y CENAS

SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS



  @lostoreadosdelalamo

2010-2022

FELICES  
FIESTAS  
LES DESEA



12 AÑOS  
CELEBRANDO JUNTOS  
LO AUTÉNTICO  
**¡GRACIAS!**

**63**

Cerveza  
Café  
Vino  
Mixología

**Bebidas**

Cerveza

# Selección Navideña

Por: Memo Martínez

Foodie / Food Style & Wine Specialist, Asesor de centros de consumo de Vinoteca Mexico.

@hudson15edg



## PILSNER URQUELL

Fue la primera cerveza clara de baja fermentación en la historia. De color dorado oscuro, de aroma maltoso, floral y notas a lúpulo. Pilsner Urquell es una cerveza de fermentación baja elaborada desde el año 1842 por Plzeňský Prazdroj en la ciudad de Pilsen, Bohemia. La cerveza es hoy en día un símbolo de la cerveza tipo pilsener en diferentes países de Europa.

## CZECHAR

Czechar Dark es una cerveza lager oscura originaria de República Checa, elaborada con el mismo cuidadoso proceso de la Czechar Original utilizando agua extraída de pozos artesanos de 300 metros de profundidad. Se caracteriza por su color oscuro, su olor a malta tostada, su gusto seco y amargor fino con toques a caramelo.

## SINGHA

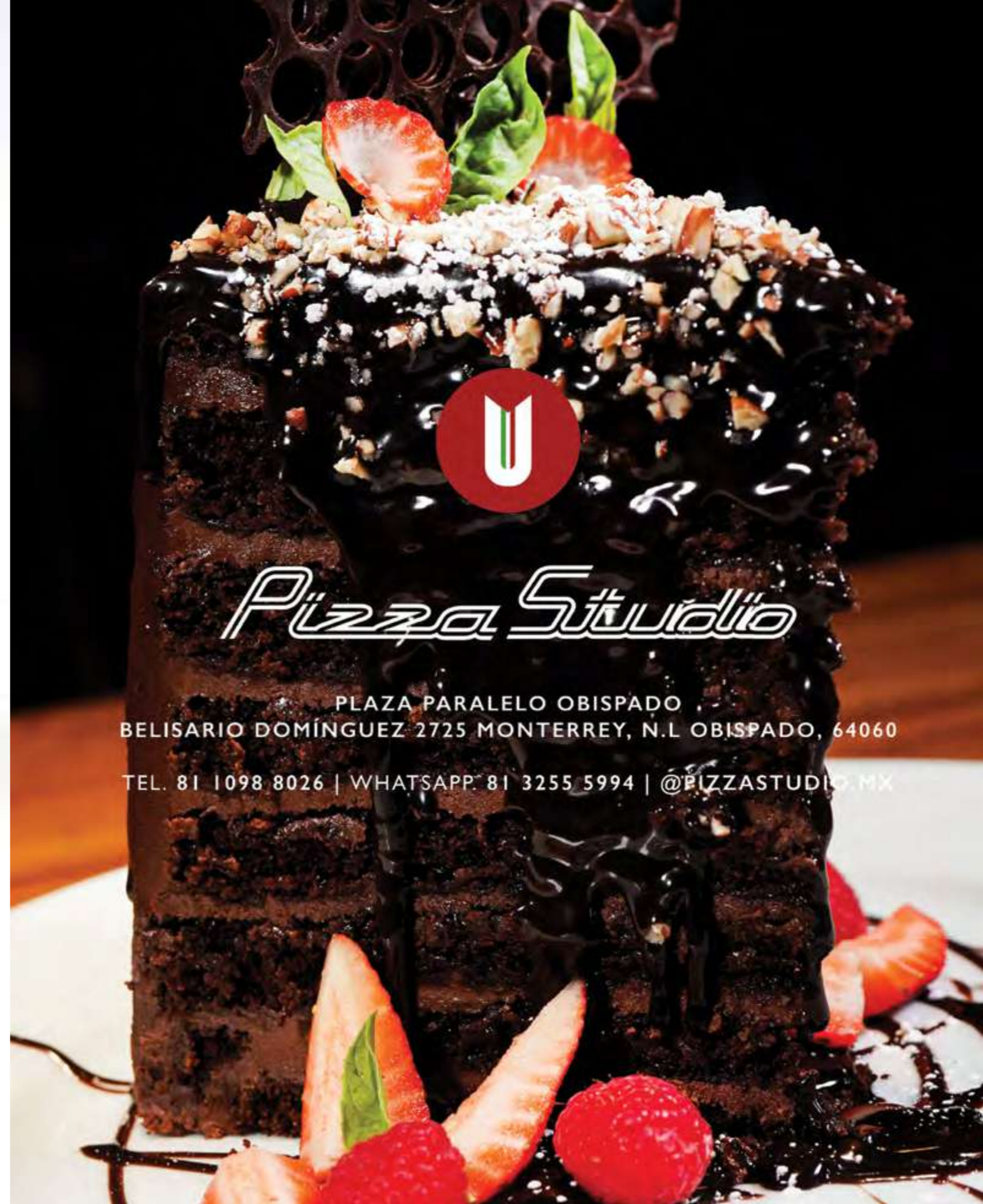
Singha es la cerveza tailandesa más antigua. Esta cerveza estilo lager tiene un volumen de alcohol del 5% y se caracteriza por su sabor suave y aroma a malta. Una de sus principales características, es su baja fermentación, que le confiere un color rubio y una espuma blanca y poco duradera. Además tiene notas de cereales y cítricos, y su regusto es dulce pero con un ligero amargor final.

## TSINGTAO

Es una cerveza china que se produce desde 1903 en la ciudad de Qingdao, de la que debe su nombre. Es la cerveza más popular en China y la segunda más grande del país, es una pilsner increíblemente suave y fácil de tomar, reconocida internacionalmente como la cerveza más fina. Color rubio intenso, cuerpo ligero, ofrece un sabor refrescante con un sutil y dulce toque a nuez y aroma ligeramente frutal.

## VEDETT EXTRA WHITE

Vedett Extra White (Cerveza Belga). Está hecha para ser turbia. A pesar de que es complicado ver a través de esta refrescante ale blanca (witbier); es una cerveza que puedes disfrutar con todos tus sentidos. Celebra con su refrescante aroma cítrico con toques de cilantro. Siente la plenitud de su suave y granosa textura. Y saborea la sutil dulzura de su ligeramente perfumado final a miel.



Café

# Revolución a la tradición

Por: Adela Café,  
Fatima Bejarano

@adelacafe\_mx

@fatima\_quest

**Limonada Coldbrew:** Quien diría, ese match que nunca imaginaste que quedaría tan bien, dos ácidos; café y limón, se complementan de una manera armónica con la dosis exacta de dulzor. Bien podría tener su propio fan base. Puntos clave; el limón siempre debe ser fresco y el café, un coldbrew filtrado al término de 18 horas de extracción en frío.

**Moka Salado:** Sabías que la bebida conocida como "Moka" es la combinación de café con chocolate y originalmente se desarrolló como receta para emular el sabor natural a chocolate de los cafés de la región de Mokka (Yemen)? La receta original parte de Italia, donde se agrega salsa de chocolate dulce a una base de espresso tradicional y leche espumada al vapor. La revolución? una pizca de sal volcánica negra como toque final.

**Pumpkin Latte:** Imperdible esta temporada. Dulce bebida a base de calabaza y especias, incluyendo té negro, canela, cardamomo y vainilla. Caffeine-free. La sugerencia: Pídelo caliente.



# montosa



## De la sierra, a tu mesa.

Venta a granel y envasado de  
productos Montosa

☎ (662)173-0111 ✉ montosamx@gmail.com 📷 montosamx

Vino

# Antojitos Vineros

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

## Tilia Torrontés 2019 | Argentina

Esta uva blanca salteña es una belleza aromática y gustativa, recorro a las analogías para poder explicar de qué se trata. Imaginate una ensalada de frutas con jugo de naranja, gajos de toronja, piña y menta, a esto sumale un racimo de rosas blancas, jazmines y flores de naranjo. ¡Mejor explicado imposible, es más... detrás de esta etiqueta se encuentra ni más ni menos que la familia catena zapata | Maridaje: Tacos estilo baja. **Precio: \$259.**

## Errazuriz Estate Series Sauvignon Blanc 2021 | Chile

Viñedos expuesto al fresco del océano pacífico, cuya expresividad coloca al SB como una versión ejemplar. Los famosos SB de Chile poseen un encanto particular, primeramente sus aromas son muy herbáceos, si alguna vez olieron el jabón heno de pravia, es exactamente así, más notas picantes exóticas. Al paladar es la perfecta fresca y acidez capaz de combatir a todo picante que encuentres | Maridaje: Tacos cochinita pibil. **Precio: \$ 299.**

## Oro Rosa Tribos 2021 | México

La bodega Tribos no deja de sorprender, cada oportunidad que tienen sacan propuestas como esta que estoy seguro que será una alternativa perfecta para innovar tus gamas de rosados, en esta ocasión tenemos una mezcla de uvas tintas, CS con Shiraz y Malbec en modo rosé listo para ser disfrutado, destacando algo de cítricos, pedregosidad, frutas de hueso y un flash intenso de fruta roja muy fresca | Maridaje: Entomatadas con cecina. **Precio: \$389.**

## Fusione de Montefiori 2020 | México

Jovial y acertada propuesta por parte de la bodega Villa Montefiori, se trata de una mezcla de CS con Merlot en toneles de roble por 18 meses, dando como resultado un vino muy balanceado con frutas negras en chutney, arándanos, moras, luego cassis, pimientos asados y canela. Al paladar es suave, lleno, de corpulencia media baja pero muy bien sostenida, uno de mis predilectos de todos los tiempos | Maridaje: Pambazos de chorizo. **Precio: \$399.**

## Louis Latour Beaujolais Village 2020 | Francia

Región incluida dentro de Borgoña, aunque su clima, suelo, y variedades de cepas sean diferentes. Se reconoce a Beaujolais como el gran productor que ha conseguido colocar nuevamente a la uva Gamay como una variedad necesaria por descubrir. Se trata de un vino suave, muy fragante, mucha fruta silvestre madura, al paladar encuentras algo de sobriedad perfecto para cocina especiada | Maridaje: Tortas ahogadas. **Precio: \$449.**



# THE OVEN

P I Z Z A T T O

January



Sucursales

Plaza Auriga SPGG

Vía Cordillera Valle Poniente



@theovenpizzatto

Mixología

# Coupe

Por: El Mixologo

@elmixologo



**Roku Sunday Tea**  
Suntory Roku Gin  
H-E-B Clementine Ginger Beer  
Kumquats + Té de Azahar  
Nube de Azúcar de Limón  
Jarabe DA VINCI Vainilla x  
CAFFENIO Especialidad

**Nero 33**  
Mezcal 33 Joven  
PALMAR Spritz ULTRA Mora Azul  
Biznaga + Chile Ancho  
Bitters de Prohibición x 18.21 Bitters  
Aceite de Naranja & Carbón Activado  
x Chocosolutions

**1888 Spritzer**  
Ron Brugal 1888 Gran Reserva  
San Pellegrino Thermé  
Confit de Fresa + Pera  
Ajo Japonés  
Angostura Bitters



Vive una experiencia **100% artesanal**,  
llena de sabor, aroma, sedosidad,  
intensidad y permanencia.



Con @Realhualumbo descubre tu  
pasión y deja que la magia surja..



Te damos la bienvenida a la experiencia #realhualumbo  
donde podrás disfrutar de 8 shots de mezcal en un mismo empaque.  
Siente la diferencia que cada pasión tiene para ti y déjate envolver por nuestra magia.

## ¿Sabías qué?

Cuenta la leyenda que en los funerales se solía beber mezcal para aguantar el frío y el desvelo.  
Ante la pobreza y cantidad de asistentes, se servía el mezcal en los vasos de las veladoras terminadas, los cuales estaban marcados con una cruz en el fondo.  
De ahí nació la frase "hasta ver la cruz" y el logo emblema de nuestra marca.



CONTENIDO: 8 shots 25 ml:  
Gula (Espinado), Lujuria (Mexicano), Pereza (Tepezalte), Soberbia (Arroqueño), Ira (Tubal), Avaricia (Madre cuis),  
y 2 envías de la semana (silvestres, enambles o variantes sueltas a disponibilidad). 1 frasco de sal de gusano 100% artesanal.  
100% Maguey - 45% de Alcohol

\*Kit mezcadero con 8 diferentes variedades de mezcales,  
acompañado con una sal de gusano.

Conoce más de nuestros productos y  
promociones en nuestra tienda en línea o visita  
nuestro distribuidor autorizado **Mezcal Store**.  
[www.realhualumbo.com](http://www.realhualumbo.com)



73

# LITOGRAFICA

Emprendedoras  
Cocinero /  
Creador de contenido  
Barista

**Perfiles**

Emprendedora

# Blanca Tijerina

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Soy regia de corazón.

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser una mujer emprendedora?**

La verdad, el haber dado ese salto al vacío y dejar el "godinato" para tener la libertad de trabajar por y para mis sueños, el poder decir "va, esto me late, lleva mi vibra", estar en contacto con mis clientes y saber que es un lugar seguro para todas y todos es la mejor sensación del mundo.

**¿Cómo surge tu proyecto "Vieja Verde"?**

Cómo muchos otros, este es un proyecto pandémico. Empecé haciendo macetitas de cemento en mi casa para matar el tiempo y cuando menos lo esperé ya las estaba vendiendo en línea. Fue tanta la demanda que decidí renunciar a mi empleo y dedicarme de lleno a ellas. Conforme pasaron los meses decidí rentar un espacio y ¿Por qué no? Mezclarlo con mi otra pasión, que es el café.

**¿Qué consejo le darías a quien está por emprender?**

¡Animense!  
El éxito está detrás del miedo. Yo cambié la monotonía de un escritorio por preparar cafecito y echar chisme todo el día. ¿y saben qué? Fue la mejor decisión de mi vida.

@viejaverdemx





**SN**  
**SAN NICO PLASTIC**  
BOLSAS Y DESECHABLES

Papel personalizado 30 x 30 cm  
Desde \$379.99 Millar

Papel personalizado 30 x 40 cm  
Desde \$469.99

Bolsa Delivery Grande Personalizada sin asa  
Desde \$4.50

  **SAN NICO PLASTIC**

Av. Los Angeles No. 1000 Ote. Bodega 356.  
Col. Mercado de Abastos Estrella  
San Nicolas de los Garza C.P. 66482

 81 8271 2928



Cocinero / Creador  
de contenido

# Borrecito

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Tampico, Tamaulipas

**¿Dónde nace tu amor por la cocina?**  
Desde niño la comida siempre ha sido un pilar importante en mi familia, vivimos para reunirnos, comer y convivir. Además mi mamá estudió gastronomía, así que siempre viví rodeado de utensilios, recetas, e ingredientes. Ya en años recientes el internet terminó por darme el último empujón que necesitaba para dedicarme a esto.

**¿Qué proyectos te encuentras realizando ahora?**  
Actualmente estoy creando contenido con recetas sencillas para Tik Tok e Instagram y a la par sigo cocinando y aprendiendo con muchos amigos cocineros y chefs experimentados. Quiero consolidar mi carrera como cocinero profesional y sentar las bases para una serie de proyectos que quiero realizar a mediano y largo plazo.

**¿Qué es lo más importante a la hora de preparar un platillo?**  
Creo que para poder entregar un plato sencillo, honesto y delicioso debemos tener claro el contexto del plato, es decir, ¿qué vamos a cocinar? ¿dónde? y ¿para quién?

@borrecito

Barista

# Daniel Lara

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Soy de Monterrey, Nuevo León

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser barista?**  
El café y la gente, me encanta tomar café, conocer a la gente que lo disfruta y entablar conversaciones con ellos conociendo sus gustos.

**¿De quién o dónde aprendiste?**  
Me considero autodidacta, ya que en el tiempo en que comencé no tenía un mentor, comencé leyendo artículos y aplicando recetas de baristas profesionales y páginas de café.

**¿Cuánto tiempo llevas ejerciendo?**  
Acabo de cumplir dos años en el mundo del café.

**¿Qué bebida recomiendas para esta temporada?**  
Uff... se viene el otoño, un pumpkin spice o un latte con leche de avena son opciones muy acordes.

@danyel\_zkaf

# Alar'd



DECORACIÓN DE EVENTOS Y MOBILIARIO

mueblesallard@hotmail.com contacto 81 1763 4853 / 81 1262 1950

 @eventos\_alard

 /Alar'd

Emprendedoras

NEW

## Tania José Manllo y Paola González José

¿Cuál es tu ciudad de origen?  
Monterrey N.L.

¿Qué ofrece Cocina habibi?  
Comida árabe a domicilio & pickup, recetas libanesas de la familia José y Manllo.

¿Cuál es el platillo favorito de sus clientes?  
La gran mayoría pide shawarmas o empanadas de carne y acelga con quesos.

¿Cuál es su mayor éxito como emprendedoras?  
Tania: Mi mayor éxito es cuando el cliente pone su confianza en nosotros y se queda contento. Además, me siento complacida en dejar un legado de cultura de esfuerzo, con recetas familiares a mis hijos.

Paola: Mi mayor éxito es poder tener la oportunidad de compartir esto con mi familia y al mismo tiempo, como mercadóloga, poder disfrutar del proceso que lleva el crear una marca de comida. Ha sido una experiencia increíble y estoy segura que iremos muy lejos con el favor de Dios.

[@cocinahabibi](https://www.instagram.com/cocinahabibi)

# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



COSTILLA DEL TIO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 •  OpenTable

[WWW.LATORRADA.MX](http://WWW.LATORRADA.MX)



**BOTERO**  
REST-BAR

**DELEITA TU PALADAR  
CON NUESTROS  
DESAYUNOS**

LUNES - DOMINGO  
A PARTIR DE LAS 8:00 AM

CARRETERA NACIONAL, PLAZA NACIONAL 5500, MONTERREY, NL

 BOTERO\_SUR

 BOTERO SUR